



## Hot & Spicy tortilla mit Koriander-tomatensalsa



### Zutaten

- 100 g Gouda hot & spicy, in Scheiben geschnitten
- 100 g geriebener Gouda hot & spicy
- 2 EL Olivenöl
- 1 in Würfel geschnittene rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe, geschält und ausgepresst
- 2 in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel
- 100 g Mais (Dose), abgetropft
- 4 Tortillas Ø 25 cm
- 1 Dose (8 EL) Tomatensalsa
- 2 EL gehackter Koriander (frisch oder tiefgekühlt)

### Bereidingswijze

Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel 3 Minuten in heißem Olivenöl pfannenrühren und den Mais untermischen. Die Tortillas kurz in einer Pfanne oder vorgeheizten Ofen erwärmen.

1 EL Koriander durch die Salsa mischen. Mit der Hälfte dieser Mischung die Tortillas bestreichen. Mit den Scheiben Gouda hot & spicy belegen und darüber die Paprika-Maisfüllung verteilen.

Die gefüllten Tortillas aufrollen und nebeneinander in eine feuerfeste Schale legen. Den Rest der Salsa darübergeben und mit geriebenem Gouda hot & spicy bestreuen. Den Käse kurz im Ofen schmelzen lassen und mit dem restlichen Koriander bestreut servieren.

**TIPPS** Gouda hot & spicy kann durch Gouda Pfefferkäse ersetzt werden.  
Anstelle roter Paprika kann man auch Gurkenwürfel nehmen.